



Bio, vrac, local et de saison, toutes ces notions et ces qualificatifs témoignent d'un même désir : celui d'une consommation consciencieuse.

# FAUT-IL PRÉFÉRER BIO OU LOCAL ?

**Quand le choix s'impose et qu'on ne peut pas cumuler les deux origines, doit-on privilégier le label bio ou l'appellation « local » ? Instinctivement, le cœur semble pencher pour le local, qui, à grands coups de marketing, prétend rapprocher les consommateurs de la main nourricière. Et pourtant...**

**L**es périodes troubles et angoissantes que traverse l'ensemble de nos sociétés exaltent les désirs de consommation – souvent pour le pire, mais parfois pour le meilleur. D'aucuns consomment en suivant (consciemment ou non) le schéma ultralibéral, notamment défini par l'instantanéité, l'illusion d'abondance, les tendances à suivre, une pollution publicitaire quotidienne, tandis que d'autres cherchent à consommer le mieux possible, à la recherche d'une cohérence absolue.

Le climat de méfiance à l'égard de la bio, lié à la multiplication des labels trompeurs, s'invite dans les discussions. Et si l'on devait retenir une seule question pour faire vivre le débat et les désaccords entre consommatrices, la tristement célèbre « Vaut-il mieux consommer bio ou local ? » serait l'heureuse élue. Tristement, pour deux raisons : premièrement parce qu'elle tient à opposer l'une et l'autre des catégories, qui, réunies se rapprocheraient pourtant de la consommation idéale ; deuxièmement parce qu'elle témoigne d'une méconnaissance de la bio et des nombreux paramètres à prendre en compte lors de l'achat d'un produit.

Il semble aujourd'hui que les consommateurs et consommatrices ont tendance à favoriser le local. Un sondage réalisé par Parlons Climat en 2022 indique que 72 % des

Françaises souhaitent consommer davantage de produits locaux, et que 60 % favorisent les circuits courts. Le local renvoie immédiatement à un imaginaire paysan, de proximité, en faveur du petit producteur et de confiance, car on croit pouvoir localiser géographiquement le produit. Avec le local, on ne peut pas se tromper, alors qu'avec la bio et ses nombreux estampillages publics, privés, contrôlés, non contrôlés, français, européens, d'initiative commerciale, on prend le risque de se perdre.

Mais ce choix instinctif des consommatrices est-il juste ?

## Est-ce que bio c'est (vraiment) bon ?

Selon l'Agence BIO, la France compte 61 153 fermes engagées en bio (ce qui représente 14,4 % de l'ensemble des fermes du pays, selon une étude de 2023). Un maigre pourcentage, loin d'être à l'image du nombre de labels « bio » qui continuent de fleurir dans les rayons. Il s'agit donc, dans un premier temps, de distinguer les véritables labels bio des appellations trompeuses... Pour ce faire, « La Boussole des labels » (un livret coordonné par ActionAid, Bio Consommateurs et Faire un monde équitable) est un outil indispensable, qui permet de faire le tri dans la jungle des labels, outrancière et parfois mensongère.

Pour obtenir une labellisation bio honnête (donc contrôlée), le cahier des charges à respecter par les fermes implique notamment la rotation des cultures, l'interdiction des engrais de synthèse, des produits phytosanitaires (pesticides, fongicides, herbicides, antilimaces, glyphosate...), des OGM. Lorsqu'il s'agit d'élevage, le cahier des charges implique, entre autres, de nourrir le troupeau avec de la nourriture bio, de ne pas pratiquer l'élevage hors-sol et de limiter les interventions vétérinaires. Voilà ce que garantit le label AB – déclinaison française de l'Eurofeuille.

Cependant, pour certaines actrices de l'agriculture biologique, ce cahier des charges (qui est pourtant jugé trop contraignant par les membres de l'agro-industrie) ne va pas suffisamment loin, et d'autres labels se distinguent par leur ambition : Bio Équitable en France, Nature et Progrès, Bio Cohérence, Demeter, et d'autres. Ces labels dépassent les espérances et les contraintes, notamment en associant au respect environnemental et sanitaire le respect social, appliquant les principes du commerce équitable (lutte contre les discriminations, sensibilisation des consommatrices, autonomie des productrices...).

Consommer bio, labellisé et contrôlé, c'est donc participer à la défense de la planète, de ses sols, de ses eaux et de ses habitantes.

C'est aller dans le sens de l'environnement, avec 40 % d'émissions carbone en moins que l'agriculture conventionnelle – avec des cultures en rotation, qui permettent notamment l'enrichissement et le maintien de la biodiversité. C'est aller dans le sens de la santé, en réduisant drastiquement les risques de cancers (tant pour les mangeureuses que les employé-es agricoles) et d'obésité, liée à la malnutrition, en forte augmentation. Enfin, c'est aller dans le sens de l'éthique, en respectant l'ensemble des êtres vivants.



*Lorsque l'on examine le bilan carbone d'un produit alimentaire, on s'aperçoit que la quasi-majorité des pollutions émanent du mode de production... et non du transport !*

© CURIOS/AdobeStock

de tomates cultivées sous serre chauffée, l'émission de CO<sub>2</sub> sera de 70 tonnes.

### Pour finir

Contre tout instinct et toute attente, il est donc préférable de choisir bio, et ce même si le produit vient de plus loin !

Mais s'il n'est pas tenu d'être bon pour l'environnement, force est de reconnaître que le localisme, lorsqu'il correspond réellement à une proximité géographique, a un intérêt pour l'économie circulaire – c'est notamment le cas des Amap. Ces dernières

associent d'ailleurs majoritairement la bio au localisme, et représentent un modèle de production, de distribution et de consommation très respectueux.

Bio, vrac, local et de saison, toutes ces notions et ces qualificatifs témoignent d'un même désir : celui d'une consommation consciencieuse qui esquisse les contours d'un nouveau regard porté sur l'agriculture et l'alimentation. Ce regard demeure majoritairement bourgeois parce qu'il implique de l'énergie, de la disponibilité et un accès (autant théorique que matériel). Il s'agirait de le rendre accessible, notamment par l'information, à toutes les franges de la population, sans condition de revenus ■

### Local, la porte à côté ? Pas vraiment...

... voire vraiment pas. À la suite du confinement lors de la crise du Covid-19, le rapport au commerçant de proximité et au petit producteur du coin s'est encore renforcé, mettant à l'honneur le « lien » et la « proximité ». Le localisme a bénéficié de la méfiance à l'égard de la bio liée à la multiplication des labels privés comme ceux de Carrefour, de Starbucks, de Nespresso, d'Intermarché... Ces grands distributeurs ont fonctionné à grands coups de communication pour faire valoir un discours qu'ils prétendaient engagé en faveur de l'environnement et de la santé, sans jamais rien changer à leurs pratiques, et semblent avoir sauvé les consommateur-rices qui se sentaient menacés par les labels bio et manipulés par des labels d'initiative privée. Consommer local a été une manière de mettre tout le monde d'accord : c'était forcément plus respectueux de l'environnement car ça venait « d'à-côté », et forcément plus solidaire puisque c'était produit par de petits producteurs. Les directeur-ices marketing s'en sont donné à cœur joie et ont dessiné les contours de ce localisme, tantôt incarné par Jean-Michel câlinant une poule, tantôt par la famille de Martine, revêtue d'une salopette en jean, sourire figé – l'image de la bonne voisine nourricière.

Mais ces images des producteur-rices relèvent bien plus de campagnes publicitaires qui veulent rassurer quelques consciences que d'une réalité sociale. Le localisme peine en réalité à trouver une définition, et aucun cahier des charges ambitieux ne l'encadre ni ne le contraint. Il s'agirait donc, non seulement d'en préciser le fonctionnement, mais aussi de le contrôler.

Et de déconstruire quelques idées reçues... Ainsi, lorsque l'on qualifie des produits de « locaux », la proximité fait référence à l'organisation de la chaîne de distribution, et non à la géographie ! « De proximité » signifie donc limiter les intermédiaires entre production et distribution, mais pas forcément réduire les kilomètres...

À ce stade, il semble également utile de rappeler que les modes de production agricole sont responsables de près de 95 % du gaz à effet de serre, contre 5 % seulement issu des dernières étapes du transport (celles qui mènent le produit à votre chariot). Ainsi, la question de la culture sous serre chauffée se pose, et l'exemple de la tomate, probablement l'un des plus parlants, saura illustrer le propos. Une tomate qui pousse en Bretagne au mois de décembre sera nécessairement cultivée sous serre chauffée, et bénéficiera pourtant d'un estampillage « local », qui séduira les consommateur-ices, à grand tort. En effet, un reportage de Benoît Thibault, reposant sur des données de l'Ademe, établit qu'une tomate qui pousse sous serre chauffée en Bretagne a le même bilan carbone qu'une tomate que l'on acheminerait depuis l'Afrique du Sud. Ainsi, pour 30 tonnes



### Blanche Lafaurie.

Blanche Lafaurie est rédactrice et chargée de pédagogie au sein de l'association Bio Consom'acteurs, animée par le désir de se mettre au service de la défense d'une agriculture et d'une alimentation justes et durables ainsi que d'une pédagogie alternative.

### BIO consom'acteurs

### Bio Consom'acteurs

Depuis sa création en 2004, l'association Bio Consom'acteurs sensibilise aux questions et aux enjeux liés à l'agriculture et à l'alimentation locales et équitables, de la fourche à la fourchette. Au-delà de l'alimentation, Bio Consom'acteurs accompagne le changement vers des modes de consommation durables, éthiques et solidaires, en phase avec les défis sociaux, environnementaux et économiques d'aujourd'hui et de demain.

10, rue Beaumarchais  
93100 Montreuil  
Tél. : 09.83.22.55.00  
[www.bioconsomacteurs.org](http://www.bioconsomacteurs.org)